

## Аннотация к рабочей программе дисциплины

Автор: Трушина Л.Н.

Наименование дисциплины: Б1.В.04 Технология мясных и молочных продуктов.

### Цель освоения дисциплины:

- углубленно ознакомить студентов с технологией первичной переработки мяса и мясных продуктов, с дальнейшей их обработкой и правилами хранения;
- рассмотреть вопросы о составе, свойствах и пищевой ценности продуктов животноводства;
- обучить и вооружить знаниями современной науки и практики для достижения высокой эффективности использования биологических особенностей и потенциальных возможностей организма при производстве экологически чистой молочной продукции;
- формирование знаний по химическому составу, пищевой и биологической ценности молока и молочных продуктов; изменению состава и свойств молока под влиянием различных факторов, биохимическим и физико-химическим процессам, протекающим при обработке молочного сырья; выработке различных молочных продуктов;
- ознакомить студентов с организационно-техническим оформлением технологических процессов.

### 1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)
ПК-2 Способен организовывать и планировать эксперименты, проводить исследования, анализ и разработку методов контроля и повышения качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	ПК-2.1 Знать правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного и растительного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства	<i>Знать:</i> <ul style="list-style-type: none"><li>- нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла;</li><li>- биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц, в том числе опасные для человека, благоприятствующие их распространению;</li><li>- основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество</li></ul> <i>Уметь:</i> <ul style="list-style-type: none"><li>- проводить профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов;</li></ul> <i>Владеть:</i> <ul style="list-style-type: none"><li>- правилами проведения</li></ul>

	<p>и водного промысла; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц, в том числе опасные для человека, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество</p>	<p>ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного и растительного происхождения; - современными средствами и способами дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий;</p>
	<p>ПК-2.2 Уметь проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и безопасность сельскохозяйственной продукции; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения</p>	<p><i>Знать:</i> - правила проведения ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; - методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения <i>Уметь:</i> - организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; - определять видовую принадлежность мяса животных; - проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов;  <i>Владеть:</i> - оценкой качества и безопасности сельскохозяйственной продукции</p>

	<p>ПК-2.3 Владеть методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы, оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения</p>	<p><i>Знать:</i>  - методы ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы, оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции;  <i>Уметь:</i>  - пользоваться техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования;  <i>Владеть:</i>  - способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения</p>
<p>ПК-4 Способен использовать информационные технологии и нормативно-правовую документацию в области повышения качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения</p>	<p>ПК-4.1 Знать современные методики ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения, методы самообразования, самореализации, направленные на повышение работоспособности в процессе подготовки и переподготовки специалистов ветеринарного и биологического профилей; правовые и социальные вопросы</p>	<p><i>Знать:</i>  - правовые и социальные вопросы природопользования, профессиональных программ экологической и продовольственной безопасности  - современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий  - нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла  - биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и</p>

	<p>природопользования, профессиональных программ экологической и продовольственной безопасности; правила содержания и кормления животных, перечень зоонозных болезней, их профилактику и меры борьбы, требования ТР ТС, СНиП, ВТ по безопасности и качеству сырья и продуктов животного и растительного происхождения, кормовых средств для животных и их экспертизе, государственные стандарты в области ветеринарно- санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения сельскохозяйственные, дикие и промысловые животные, птицы, пчелы, рыба, гидробионты и другие объекты морского и речного промысла и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы</p>	<p>инвазионных болезней животных и птиц, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению</p> <p>- основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество</p> <p><i>Уметь:</i></p> <p>- применять современные методики ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения, методы самообразования, самореализации, направленные на повышение работоспособности в процессе подготовки и переподготовки специалистов ветеринарного и биологического профилей</p> <p><i>Владеть:</i></p> <p>- правилами содержания и кормления животных, перечень зоонозных болезней, их профилактику и меры борьбы, требования ТР ТС, СНиП, ВТ по безопасности и качеству сырья и продуктов животного и растительного происхождения, кормовых средств для животных и их экспертизе, государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения</p> <p>- правилами проведения ветеринарно-санитарной экспертизы безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения сельскохозяйственные, дикие и промысловые животные, птицы, пчелы, рыба, гидробионты и другие объекты морского и речного промысла и контроля</p>
--	---	--

	<p>дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов уоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество</p>	<p>качества продуктов питания животного происхождения - профилактическими мероприятиями по предотвращению зоонозов</p>
	<p>ПК-4.2 Уметь работать на современном лабораторном оборудовании, использовать потенциал, технологии самообразования в процессе подготовки и переподготовки специалистов ветеринарного и биологического профилей; излагать информацию относительно профилактики инфекционных и инвазионных болезней животных, анализировать</p>	<p><i>Знать:</i>  - информацию относительно профилактики инфекционных и инвазионных болезней животных, анализировать соответствие проектов нормативно-технических документов по безопасности и качеству сырья и продуктов животного и растительного происхождения, кормовых средств для животных требованиям действующих нормативно-технических документов, проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов;</p> <p><i>Уметь:</i></p>

	<p>соответствие проектов нормативно-технических документов по безопасности и качеству сырья и продуктов животного и растительного происхождения, кормовых средств для животных требованиям действующих нормативно-технических документов, проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического</p>	<p>- работать на современном лабораторном оборудовании, использовать потенциал, технологии самообразования в процессе подготовки и переподготовки специалистов ветеринарного и биологического профилей;</p> <p>- организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения;</p> <p>- определять видовую принадлежность мяса животных;</p> <p>- проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов;</p> <p>- использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения</p> <p><i>Владеть:</i></p> <p>- правильной оценкой качества и контроля выпуска сельскохозяйственной продукции</p> <p>- оценкой пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований</p> <p>- контролем режима рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья радиометрического исследования;</p> <p>- способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения;</p>
--	---	--

	<p>контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения</p>	
	<p>ПК-4.3 Владеть методами составления отчетной документации, способностью к самоорганизации и самообразованию в процессе подготовки и переподготовки специалистов; навыками организации проведения просветительской работы среди населения по предупреждению и ликвидации острых и хронических инфекционных болезней животных, передающихся человеку, навыками экспертизы документарного контроля на соответствие требованиям нормативно-технических документов, методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы, оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную</p>	<p><i>Знать:</i>  - методы составления отчетной документации, способностью к самоорганизации и самообразованию в процессе подготовки и переподготовки специалистов;  <i>Уметь:</i>  - проводить ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения  <i>Владеть:</i>  - навыками организации проведения просветительской работы среди населения по предупреждению и ликвидации острых и хронических инфекционных болезней животных, передающихся человеку, навыками экспертизы документарного контроля на соответствие требованиям нормативно-технических документов, методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы, оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции;  - техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, физико-</p>

	<p>лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико- химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыками проведения ветеринарно- санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно- санитарного контроля продуктов растительного происхождения</p>	<p>химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; - способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения;</p>
--	---	--

## 2. Содержание дисциплины:

- Тема 1. Выращивание животных.
- Тема 2. Технология предубойной подготовки животных.
- Тема 3. Первичная переработка убойных животных.
- Тема 4. Обработка свиней в шкуре. Ветеринарно- санитарный контроль туш.
- Тема 5. Оценка качества и сортировка туш.
- Тема 6. Категории упитанности мяса. Распиловка и зачистка туш.
- Тема 7. Инструкция по ветеринарному клеймению мяса.
- Тема 8. Переработка птицы.
- Тема 9. Переработка кроликов.
- Тема 10. Обработка субпродуктов и эндокринно- ферментного сырья.
- Тема 11. Классификация субпродуктов.
- Тема 12. Обработка мякотных субпродуктов. Мякотные субпродукты.
- Тема 13. Обработка мясокостных, шерстных и слизистых субпродуктов.
- Тема 14. Обработка субпродуктов птицы. Слизистые субпродукты.
- Тема 15. Строение, химический состав и свойства тканей мяса.
- Тема 16. Пищевая ценность и особенности мяса птицы.
- Тема 17. Пищевая ценность и особенности мяса кроликов.
- Тема 18. Пороки мяса.
- Тема 19. Способы консервирования мяса и мясопродуктов.
- Тема 20. Способы защиты продуктов от порчи.
- Тема 21. Охлаждение и подмораживание. Процессы, происходящие в мясе при охлаждении.
- Тема 22. Введение в дисциплину. Общая характеристика и состав молока.

Тема 23. Состав и свойства молока различных видов сельскохозяйственных животных.

Тема 24. Технология стерилизованного молока.

Тема 25. Технологии молока питьевого витаминизированного и с вкусовыми наполнителями; Ассортимент выпускаемой продукции.

Тема 26. Пороки питьевого молока.

Тема 27. Пороки масла.

Тема 28. Пороки сыра.

**3. Общая трудоемкость дисциплины: 4 ЗЕ.**